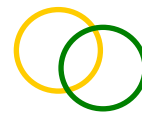


ちさんちしょうしょくざい 9月の地産地消費材は『ナス』



こんげつ ちさんちしょうしょくざい
今月の地産地消費材は「ナス」です。



こんかい おおむろ づく いしかわあきお はなし き
今回は大室でナス作りをしている石川昭男さんにお話を聞いてきました。石川さんは面積1
4 a、約800株のナスの収穫や手入れなどを一人で行っています。

がつ げしゅん なえ う がつ げしゅん しゅうかく
5月の下旬ごろナスの苗を植えて、6月の下旬ごろから収穫
が始まり、収穫の作業は11月ごろまで続きます。

その間、苗の成長を見極めながら、葉っぱを取り除く作業も
行います。葉っぱを取り除くことで日当たりや風通しがよくな
ったり、ナスへ効率よく栄養がいき渡るようにもなります。

1本1本、苗の上から下まで真剣に向き合うので、膝に負担が
かかるそうです。



作業をする石川さん



テープで固定した苗

石川さんのナス畑の周りには風よけのためのネットが張
ってあります。風でナスが揺れて傷がついてしまうと、商品
として価値が下がってしまうからです。それを防ぐために、
ナスが揺れないようにテープで固定しています。このテープ
は自然に分解される成分で作られているので、ゴミにはなら
ないとのことです。



その他にも、虫や病気には特に注意を払っているとい
う石川さん。病気にかかってしまうと、ナスは自分の力
で病気を治すことができません。そして、その周りのナ
スにも病気がうつってしまうので、収穫が終わる時期
まで気が抜けません。

「小さい頃はナスが嫌いな人もいるかもしれないけ
ど、おいしく食べてください」と石川さんからお言葉を
いただきました。



畑の中のナス

当たり前のように手に入る食材にも、農家の方たちのたくさんの努力や愛情が詰まってい
ます。ありがたい気持ちを忘れずに、おいしくいただきましょう！